

SPEISEKARTE



**Familie Gfrerer
und das Schloßl Team,
heisst Sie herzlich Willkommen
und wünscht Ihnen einen
guten Appetit !**

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcreme,
mariniertem Kräutersalat, Parmesan und Brot

€ 13,50

Original Elsässer Flammkuchen

Crème fraîche, Zwiebel, Speck, Ofentomaten, Rucola

€ 9,50

Crème fraîche, norwegischer Räucherlachs, Schnittlauch

€ 11,90

Hausgemachte Schlutzkrapfen

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta, brauner Butter & frischem Parmesan

3 Stück € 9,90

6 Stück € 15,50

Salate

Salatteller vom Buffet

€ 7,90

Knackige Blattsalate mit Knoblauchgarnelen,

Kirschtomaten und Hausdressing

€ 14,50

Original Cesar Salat

mit Croutons, Parmesan und gebratener Putenbrust

€ 12,90



Suppen

Cremesüppchen vom Butternusskürbis

mit Ingwer, Kernöl und Zimtcroustons

€ 5,20

Mini Knödelsuppe

Klare Rindsuppe mit dreierlei Knödel

(Speck- Käse- & Leberknödel)

€ 5,80

Tomatencremesuppe mit Rahmtupferl

€ 5,20

Bunte Frittatensuppe

€ 4,60

Extras

Knoblauchbaguette

€ 3,90

Brotkorb

€ 3,50



Pasta & Burger

Linguine

mit Basilikumpesto & Ofentomaten

€ 10,90

Tiroler Kasspatzl'n mit Röstzwiebeln

€ 10,20

Spaghetti Bolognese

€ 11,50

Schlössl Burger

Rindfleisch, Speck, Gurken, rote Zwiebel,
Tomaten, Salat, Sauce und Pommes frites

€ 16,50

Veggieburger

Gemüselaibchen, Tomaten, rote Zwiebel,
Tomaten, Salat, Sauce und Pommes frites

€ 14,50

Cremiges Risotto

mit Rotweinschalotten und mit geschmolzenem Taleggio-Käse

€ 11,90



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Preiselbeeren und Pommes frites

€ 13,50

Tagliata von der Beiried

mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

€ 23,90

Tafelspitz vom Tiroler Almochsen

mit Röstkartoffel & Cremespinat

€ 18,50

Im Rauch geschmortes Lammhaxer¹

mit Spitzkraut und Kartoffelpaunz`n

€ 17,90

Meine Fischsuppe

Klare Tomaten-Safransuppe mit Gemüse, verschiedenen Fischfilets,
Muscheln, Meeresfrüchten, Aioli und Knoblauchbrot

€ 22,90

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Zitronennudeln mit Rieslingschaum

€ 19,50



Für die Leo Crew

Feuerwehrteller „Sam“

Schnitzel mit Pommes

€ 6,90



Pumuckl

Spaghetti Bolognese

€ 6,80



Biene Majas „Sum sum“

Penne mit Tomatensauce

€ 6,70



„Krumelmonster“ Platte

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat

€ 6,80



Wühlteller „Leo Lausemaus“

Spätzle mit Sauce

€ 6,00



Dschungelsnack „Mogli“

Portion Pommes

€ 5,00



Vom Lavasteingriller und aus dem 800° Beefer

Rinderfilet

250gr. Feinstes Tiroler Almochsenfleisch, Sous vide gegart
und anschließend im 800° Beefer
mit Pfefferrahmsauce, Gemüse & Kroketten

€ 29,90

Tomahawk Steak

ca. 1,3 kg – Sous vide gegart und anschließend auf den Lavasteingrill
mit Knoblauchbaguette, verschiedenen Saucen und Salat vom Buffet

€ 85,-

Auf Vorbestellung

ab 2 Personen

„Schlössl“ Fondue

Verschiedene Fleischsorten in Suppe oder Öl,
dazu pikante Saucen, Pommes Frites, Baguette,
Folienkartoffel und Salat vom Buffet

€ 31,50 pro Person



Dessert

Crème Brûlée

mit hausgemachtem Tonkabohneneis

€ 8,90

Halbflüssiges Schokoküchlein

mit Himbeersorbet

€ 8,90

Helles und dunkles Schokoladenmousse

mit Sauerrahmeis

€ 8,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit süßer Beilage

€ 12,50

Apfel-Zimt Flammkuchen

mit hausgemachtem Tonkabohneneis

€ 9,90



Eiskarte

Kindereisbecher mit Smarties,
Vanille und Erdbeer, Sahne und einer Überraschung
€2,90

Gemischtes Eis
(3 Kugeln)
Zur Auswahl: Vanille, Erdbeere, Schokolade
mit oder ohne Sahne
€ 3,60 / € 4,60

Coupe Danmark
Vanilleeis mit heißer Schokosauce und Sahne
€ 6,80

Gerührter Eiscafe
mit Sahne
€ 6,80

Waldbeerbecher
Cremiges Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne
€ 6,80

Früchteisbecher
Cremiges Eis mit gemischten frischen Früchten und Sahne
€ 6,80

Heiße Liebe
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
€ 6,80



Getränke

Aperitif :

Campari Soda € 4,10
Campari Orange € 5,50

Martini
bianco / extra dry / rosso € 4,00
Aperol Sprizz € 4,80
Hugo € 4,50
Sherry € 4,00
Glas Prosecco € 4,00

Bier:

STIEGL vom Fass 0,2 € 2,80
STIEGL vom Fass 0,3 € 3,40
STIEGL vom Fass 0,5 € 4,40

Radler 0,3 € 3,40
Radler 0,5 € 4,40
Weizen 0,5 € 4,70
Weizen dunkel € 4,70
Weizen alkoholfrei € 4,50
Alkoholfreies Bier € 4,50

Weissweine offen :

Grüner Veltliner ^{1/8} € 2,80
Grüner Veltliner ^{1/4} € 5,60

Soave D.O.C. ^{1/8} € 3,00
Soave D.O.C. ^{1/4} € 6,00

Spritzer ^{1/4}
süß / sauer € 3,60

Rotwein offen:

Blauer Zweigelt ^{1/8} € 3,30
Blauer Zweigelt ^{1/4} € 6,60

Chianti ^{1/8} € 3,20
Chianti ^{1/4} € 6,40

Spritzer ^{1/4}
süß / sauer € 3,80

Limonaden :

Fanta - Cola - Sprite	€ 3,00	Tonic Water	€ 3,00
Spezi - Cola Light 0,33	€ 3,00	Ginger Ale	€ 3,00
Almdudler 0,35	€ 3,00	Apfelsaft gespritzt 0,25	€ 2,60
Eistee Pfirsich 0,33	€ 3,00	Apfelsaft 0,25	€ 3,00
Orangensaft 0,25	€ 3,20		

Mineral

still oder prickelnd 0,35	€ 2,60	Fruchtsaft gespritzt 0,5	€ 4,20
---------------------------	--------	--------------------------	--------

Mineral

still oder prickelnd 0,75	€ 4,60	Johannisbeere, Marille,	
Bitter Lemon 0,2	€ 3,00	Multivitamin 0,25	€ 3,00

Heiße Getränke :

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,50
Tasse Cafe	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 3,30
Schokolade mit Rum	€ 5,50
Tasse versch. Tees	€ 2,50
Tee mit Rum	€ 4,70
Glas Milch	€ 1,80

Spirituosen:

Rum 2 cl	€ 2,20
Obstler, Enzian 2 cl	€ 2,20
Willi 2 cl	€ 2,60
Marille 2 cl	€ 2,60
Zirbe 2 cl	€ 2,60
Ramazotti 2 cl	€ 3,00
Averna 2 cl	€ 3,00
Grappa Nonino 2cl	€ 5,50
Grappa di Poli 2 cl	€ 5,70
Asbach Uralt 2 cl	€ 3,50



Das Kühtailer Schlössl ****,



ein Haus zum wohlfühlen...

ob eine unsere gemütlichen



Ferienwohnungen mit Platz zwischen 2 Personen,



oder eines der komfortablen



Hotelapartments „Zirbensuite“

bei uns findet jeder Gast genau das richtige Angebot.

Wir würden uns sehr freuen,
Ihnen unser „Schlössl“ an der Rezeption näher vorstellen zu dürfen!